Kräuter-Speck-Weckerl

400g Mehl glatt

Dampfl herstellen und ca. 20 Minuten gehen lassen

Alles oben dazu mischen

Alles anschwitzen und oben dazu mischen

Und wieder gehen lassen ca.30 Minuten

Ca.650ml Wasser

3 Packungen trocken Germ

Zucker

600g Roggenmehl

200g Mehl glatt

Salz

Brotgewürz

250g Speckwürfel

1 Stk. Zwiebel

Knoblauch gehackt

Wecken formen und nochmals gehen lassen.

Backen:

Zuerst 10 Minuten auf Dampf

Dan 200°C fertig backen